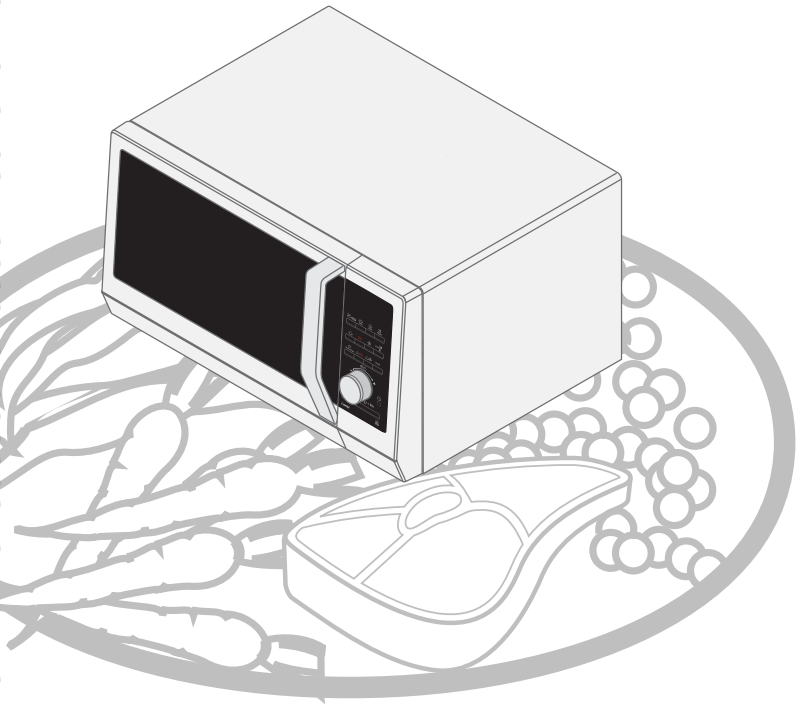
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

CE137NEB

دليل الكشف "السريع"..... ٢
استخدام ميزة التنظيف بالبخار..... ٢
لوحة التحكم ٣
الفرن ٣
الأدوات الإضافية..... ٤
استخدام كتيب الإرشادات..... ٥
احتياطات السلامة ٥
تركيب فرن الميكروويف..... ٦
ضبط الوقت ٧
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ٧
كيفية عمل فرن الميكروويف..... ٧
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٨
الطهي/التسخين..... ٨
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات..... ٩
إيقاف عملية الطهي ٩
ضبط مدة الطهي ٩
استخدام ميزة "الطهي التلقائي" (Auto Cook) ١٠
استخدام ميزة "إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (Auto Reheat)..... ١١
استخدام ميزة "الإزالة السريعة للثلج" (Power Defrost) ١٢
الطهي على عدة مراحل..... ١٣
التسخين السريع للفرن..... ١٣
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة ١٤
استخدام ميزة الطهي التلقائي بالبخار/التحمير..... ١٥
استخدام ميزة "الطهي اليدوي بالبخار" (Manual Steam Cook)..... ١٧
استخدام ميزة "التحمير اليدوي" (Manual Crusty Cook)..... ١٩
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري..... ٢١
عملية الشي ٢١
اختيار وضع جزء التسخين..... ٢٢
اختيار الملحقات ٢٢
الشي باستخدام سيخ الشي الدوار ٢٢
استخدام الأسياخ العمودية المتعددة ٢٣
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً..... ٢٣
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري..... ٢٤
تأمين فرن الميكروويف..... ٢٥
إيقاف تشغيل ميزة صفارة التنبيه ٢٥
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار (Manual Stop Turntable)..... ٢٥
دليل أدوات الطهي ٢٦
دليل الطهي ٢٧
تنظيف فرن الميكروويف..... ٣٥
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٣٦
المواصفات الفنية ٣٦

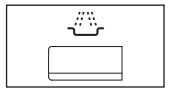


Code No. : DE68-03566A-01

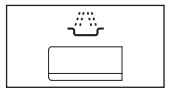
AR

دليل الكشف " السريع"

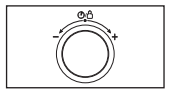
طهي الطعام



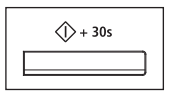
١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على زر **"الميكروويف" (Microwave)** (🍲).



٢. اضغط على زر **"الميكروويف" (Microwave)** (🍲) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.

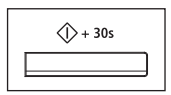


٣. حدد وقت الطهي بلف **"مفتاح القرص"** حسب الحاجة.



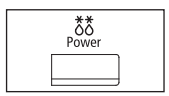
٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈).
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

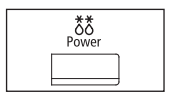


اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر "**+ ٣٠ ثانية" (+30s)** مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى

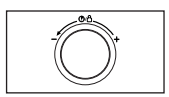
تشغيل ميزة إذابة التجميد السريعة لبعض أنواع الطعام



١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** (Power).



٢. حدد فئة الطعام بواسطة ضغط الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** (Power) حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.



٣. حدد الوزن بواسطة لف **"مفتاح القرص"** حسب الحاجة.

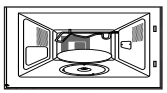
٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈).
النتيجة: تبدأ عملية إذابة التجميد
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر **"٠"** أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

استخدام ميزة التنظيف بالبخار

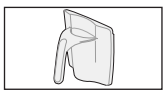
يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن. بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك بسهولة تنظيف تجويف الفرن.

- يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً. (درجة حرارة الغرفة)
- ويستخدم الماء العادي فقط، ولا يستخدم الماء المقطر.
- يفضل استخدام وظيفة التعطير بعد استخدام ميزة التنظيف بالبخار.
- في حالة فتح الباب أثناء هذه العملية، يظهر المؤشر "E-47".

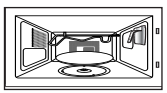
(ترتفع درجة حرارة الماء الموجودة بالفرن بشكل كبير نتيجة استخدام وظيفة التنظيف بالبخار.)



١. افتح الباب.



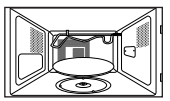
٢. املأ إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد.
(يكون مقدار الماء حوالي ٣٠ مللي.)



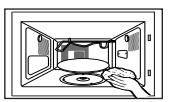
٣. ضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.

٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على زر **"التنظيف بالبخار" (Steam clean)** (Steam Clean).
(يعمل مصباح (مصدر طاقة) الميكروويف أثناء وقت التنظيف بالبخار.)



٦. افتح الباب.



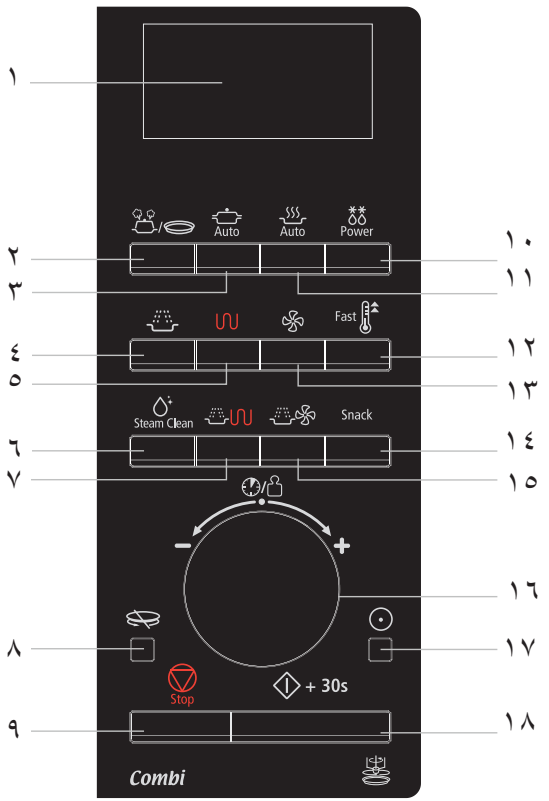
٧. نظف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.
حرك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.

تحذير!

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "**التنظيف بالبخار**" **(Steam Clean)**.
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب

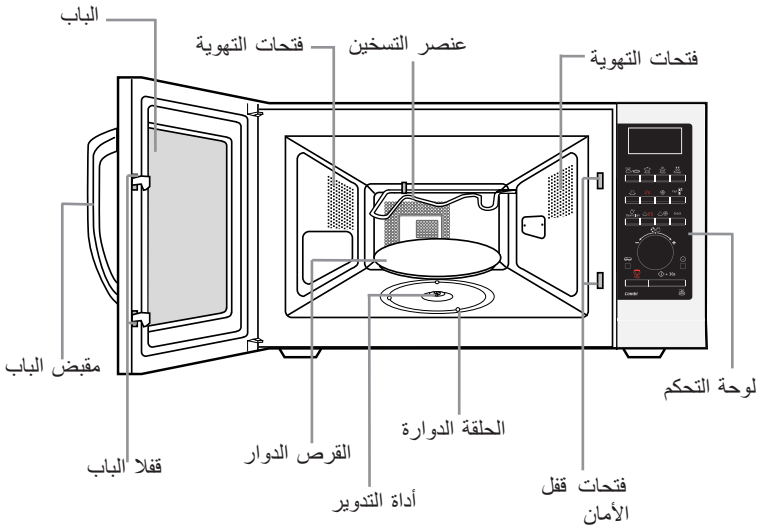
AR

لوحة التحكم



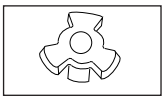
١. "شاشة العرض" (Display)
٢. "ميزة الطهي التلقائي بالبخار/التحمير" (AUTO STEAM & CRUSTY)
٣. زر "الطبخ الآلي" (AUTO COOK) (COOK FEATURE BUTTON)
٤. زر "ميكروويف" (MICROWAVE)
٥. زر "شواية" (GRILL)
٦. زر "التنظيف بالبخار" (STEAM CLEAN)
٧. زر "شواية + ميكروويف" (MICROWAVE+GRILL)
٨. زر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (TURNTABLE ON/OFF)
٩. زر "إيقاف/الغاء" (STOP/CANCEL)
١٠. زر ميزة "إذابة التجميد السريعة" (POWER DEFROST FEATURE BUTTON)
١١. زر "ميزة إعادة التسخين الأوتوماتيكية" (AUTO REHEAT FEATURE)
١٢. "إختيار وضع إعادة التسخين الأوتوماتيكية السريعة" (AUTO FAST) (PREHEAT SELECTION BUTTON)
١٣. زر "الحمل الحراري" (CONVECTION BUTTON)
١٤. زر "ميزة الوصفات الهندية" (INDIAN RECIPE FEATURE)
١٥. زر "حمل حراري + ميكروويف" (MICROWAVE+CONVECTION)
١٦. زر "مفتاح القرص (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)" DAIL KNOB (Cook) (time, Weight, and Serving size)
١٧. زر "ضبط الساعة" (CLOCK SETTING)
١٨. زر "تشغيل / +٣٠ ثانية" (START / +30s)

الفرن

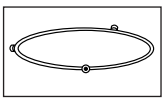


الأدوات الإضافية

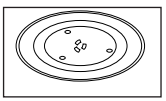
يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



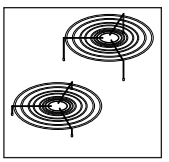
١. **أداة التدوير**، يتم وضعها بشكل صحيح على عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



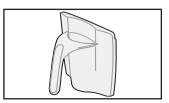
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



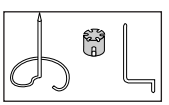
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



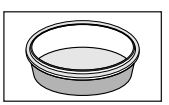
٤. **حاملان معدنيان** (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعهما على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**



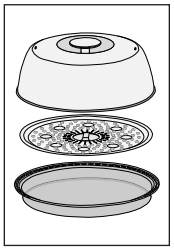
٥. **إناء ماء التنظيف:** يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.
الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.



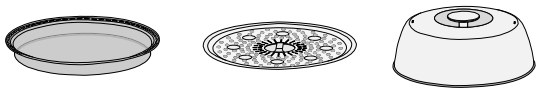
٦. **سيخ الشي الدوار وأداة تدوير أسياخ الشي وسيخ الشي**، يتم وضعها في الإناء الزجاجي.
الغرض: يعتبر سيخ الشي الدوار طريقة ملائمة لشي دجاجة كاملة، حيث لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشي المجمع.



٧. **الإناء الزجاجي**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يوضع حامل الشواء على الإناء الزجاجي.



٨. **وحدة الطهي بالبخار / طبق التحمير**، يتم وضعهما على القرص الدوار.
الغرض: تستخدم وحدة الطهي بالبخار في الطهي بالبخار. يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.



غطاء استنلس صينية الطهي بالبخار طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر. حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها. عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام.
- إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل وحدة الطهي بالبخار بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا. يجب استخدام وحدة الطهي بالبخار في وضع **"الطهي التلقائي بالبخار / الطهي بالتحمير" (Auto steam / Crusty cook)** ( ) فقط: **S-1** إلى **S-5"**.
- يجب استخدام طبق التحمير في وضع **"الطهي التلقائي بالبخار / الطهي بالتحمير" (Auto steam / Crusty cook)** ( ) فقط: **C-1** إلى **C-5"**.
- تأكد من قيامك بتثبيت الغطاء على وحدة الطهي بالبخار حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير.
ينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

AR

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت بشراء فرن مايكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن المايكروويف الجديد:

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- ***الطهي (وضع الميكروويف)***
- ***إذابة التجميد***
- ***إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيه بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين***

كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة. تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.

هام **ملاحظة**

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة المايكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة المايكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل المايكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة مايكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة المايكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- الرجاء استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **يحظر** استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
  السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛ ولا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف الورق أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
  إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، قد يتعرض لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني لمنع حدوث مثل هذا الموقف
  اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين.
  في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات **الإسعافات الأولية** التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
  لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالمايكروويف؛
  كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
  فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً.
  ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.

احتياطات السلامة (تابع)

يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.
- قد تلاحظ صدور صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن المايكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

من الأفضل ترك كوبًا من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة المايكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام
- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن المايكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن المايكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا تستخدم** منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج. (إن وجد)

تحذير:
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:
أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة المايكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

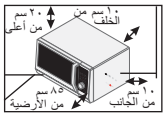
تحذير:
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:
عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

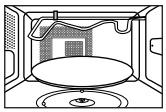
تحذير:
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم من سطح الفرن. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن، ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) من الأعلى.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

☚ يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

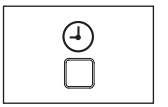
AR

ضبط الوقت

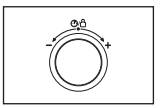
يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. ويمكن عرض الوقت بتنسيق ١٢ ساعة أو تنسيق ٢٤ ساعة. يجب ضبط الساعة في الأحوال التالية:

- ***عند تركيب فرن المايكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

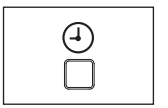
✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.



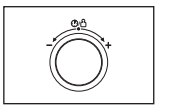
١. **لعرض الوقت بالتنسيق** **اضغط الزر**
"الساعة" (Clock) (🕒).
تنسيق ١٢ ساعة مرة
تنسيق ٢٤ ساعة مرتان



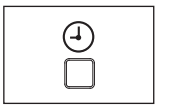
٢. قم بلف **مفتاح القرص** لتحديد قيمة للساعة.



٣. اضغط على الزر **"الساعة" (Clock)** (🕒).



٤. لف **مفتاح القرص** لتحديد قيمة للدقائق.



٥. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على زر **"الساعة" (Clock)** (🕒) مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.
النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

✉ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠%-٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.

اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◈) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة الضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◈) عدد مرات حسب الحاجة.
النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

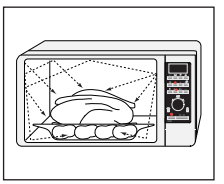
كيفية عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- ***إذابة التجميد***
- ***التسخين***
- ***الطهي***

عامل الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. تتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا).

☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
  - التكثيف داخل الفرن
  - وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
  - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
  - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات
- لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
  - هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈)؟
  - هل الباب مغلق؟
  - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي
- الطعام زائد النضج أو نيئ.
  - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
  - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
  - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
  - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
  - هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟
- يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
  - قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً.
    * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
  - في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
    * الحل: قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- تظهر الرسالة "E - 24"
  - يتم تنشيط الرسالة "E - 24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح "إيقاف/إلغاء" (Stop/Cancel) للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E - 24"

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

الرجاء قراءة المعلومات التالية؛

- ***طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعا على الجزء الخلفي من الفرن***
- ***التفاصيل الخاصة بالضمان***
- ***جهز شرحاً واضحاً للمشكلة***

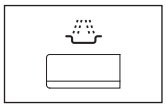
ثم اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/إعادة التسخين

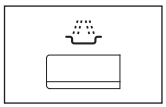
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

☚ تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

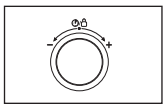
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.



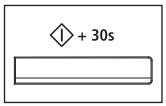
١. اضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)** (رَتْ)
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
رَتْ (وضع الميكروويف)



٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)** (رَتْ) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على المزيد من التفاصيل.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈).
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجويف الفرن، اضغط الزر **"الميكروويف" (Microwave)** (رَتْ) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط الزر **"الميكروويف" (Microwave)** (رَتْ) مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع:

✉ يمكنك تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات) من خلال الضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

AR

مستويات الطاقة واختلافات الأوقات

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالية	%١٠٠	٩٠٠ وات
متوسطة عالية	%٦٧	٦٠٠ وات
متوسطة	%٥٠	٤٥٠ وات
متوسطة منخفضة	%٣٣	٣٠٠ وات
إزالة الثلج	%٢٠	١٨٠ وات
منخفضة	%١١	١٠٠ وات

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى مستوى طاقة أقل	أقل أكثر

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

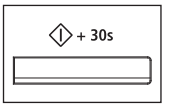
- ***التحقق من مدى نضج الطعام***
- ***قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة***
- ***ترك الطعام لفترة من الوقت***

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر **" تشغيل" (Start)** (◈).
كاملاً	اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop).** النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop)** مرة أخرى.

ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "+٣٠ ثانية" (+30s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

- ***التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن***
- ***زيادة وقت الطهي***



لزيادة وقت الطهي، اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◈) ست مرات.

استخدام ميزة " الطهي التلقائي" (Auto Cook)

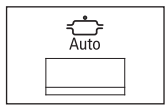
تتضمن/توفر وظائف الطهي التلقائي الأربع تتضمن/توفر وظائف الطهي التلقائي الأربع (Auto) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص".

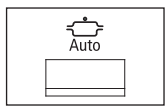
يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص الدوار".

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

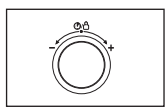
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



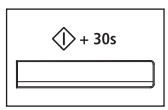
١. اضغط على الزر **"الطهي الآلي" (Auto Cook)** (Auto).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **"الطهي الآلي" (Auto Cook)** (Auto). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.



٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◇).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامجان رقم ١ ورقم ٣ الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً.

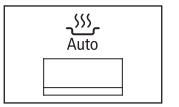
ويستخدم البرنامج رقم ٢ الطهي باستخدام الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً. ويستخدم البرنامج رقم ٤ أشعة الميكروويف والطهي بالطريقة العادية وأشعة الميكروويف والشواية معاً.

الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**البطاطس المحشوة**	٢ × ٢٠٠ جرام ٤ × ٢٠٠ جرام ٦ × ٢٠٠ جرام	٤-٥ دقائق	احضر بطاطس ذات أحجام متساوية، يكون وزن حبة البطاطس الواحدة حوالي ٢٠٠ جرام. اغسل البطاطس واثقب قشرتها باستخدام شوكة. ضع حبتين من البطاطس متقابلتين و٤ أو٦ حبات على شكل دائرة على الحامل العلوي. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.
٢.	**الدجاج المشوي**	٧٠٠ جرام ٩٠٠ جرام ١١٠٠ جرام ١٣٠٠ جرام ١٥٠٠ جرام ١٧٠٠ جرام ١٩٠٠ جرام	٥-١٠ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضع الدجاج على الحامل السفلي مع وضع جزء الصدر للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.
٣.	**قطع الدجاج**	٢٠٠-٣٠٠ جرام ٤٠٠-٥٠٠ جرام ٦٠٠-٧٠٠ جرام ٨٠٠-٩٠٠ جرام	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.
٤.	**لحم الضأن المشوي**	٩٠٠-١٠٠٠ جرام ١٢٠٠-١٣٠٠ جرام ١٤٠٠-١٥٠٠ جرام	١٠-١٥ دقيقة	امسح الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألومنيوم.

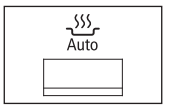
استخدام ميزة " إعادة التسخين الأوتوماتيكية"/(Auto Reheat)

توفر ميزات إعادة التسخين الآلي الأربع (Auto) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً.
لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص".

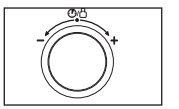
☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



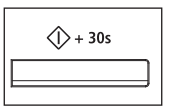
١. اضغط على الزر **"إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat) (Auto)**



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **" تسخين تلقائي" (Auto Reheat) (Auto)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام عن طريق لف **مفتاح القرص**.



٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ) مرة أخرى لإنهاء عملية إذابة التجميد.

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين/الطبخ الآلي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والتوصيات المناسبة.
يستخدم البرنامجان ١ و ٢ طاقة الميكروويف فقط.
يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

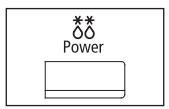
الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٥٠-٣٠٠ جرام ٤٥٠-٤٠٠ جرام ٥٥٠-٥٠٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢.	الحساء/ الصلصة (مثلجة)	٢٥٠-٢٠٠ مللي ٣٥٠-٣٠٠ مللي ٤٥٠-٤٠٠ مللي ٥٥٠-٥٠٠ مللي ٦٥٠-٦٠٠ مللي ٧٥٠-٧٠٠ مللي	٢ – ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. قم بتقليب الحساء، بمجرد إصدار الفرن لصوت تنبيه (يستمر الفرن في العمل ويتوقف عند قيامك بفتح الباب). قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها.
٣.	البيتزا المجمدة	٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٥٠٠ جرام	-	ضع البيتزا المجمدة على الحامل العلوي.
٤.	أرغفة الخبز المجمدة	١٥٠-١٠٠ جرام ٢٥٠-٢٠٠ جرام ٣٥٠-٣٠٠ جرام ٤٥٠-٤٠٠ جرام	٣ – ٥ دقائق	ضع ٢-٦ أرغفة خبز مجمدة (-١٨ درجة مئوية) على شكل دائرة على الحامل السفلي. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير

استخدام ميزة إذابة التجميد السريعة

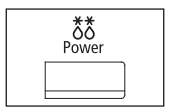
تمكنك ميزة إذابة التجميد السريعة (Power) من إذابة تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط وقت إذابة التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

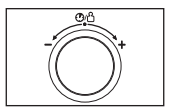
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



١. .اضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** (Power).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** (Power). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **مفتاح القرص**.

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◊).

النتيجة:

- تبدأ عملية إذابة التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية إذابة التجميد يذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◊) مرة أخرى لإنهاء عملية إذابة التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

☚ يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع الجزء "فك التجميد" صفحة ٣٠ للحصول على المزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي برامج إذابة التجميد السريعة والكميات المراد إذابة تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء إذابة التجميد.

قم بوضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق زجاجي مسطح أو طبق خزفي.

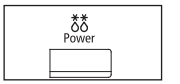
الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**قطع الاستيك/قطع اللحم/اللحم المفروم/قطع الدجاج**	٢٠٠- ١٢٠٠ جرام	١٠ - ٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب القطع. يناسب هذا البرنامج طهي قطع اللحم أو الدواجن المسطحة، مثل قطع الاستيك وقطع اللحم وأوراك الدجاج وصدور الدجاج أو البط واللحم المفروم.
٢.	**قطع اللحم الكبيرة**	٦٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ - ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب قطع اللحم. يناسب هذا البرنامج قطع اللحم الكبيرة (اللحم، لحم الضأن) أو فخذ لحم الضأن.
٣.	**الدجاج**	٦٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف أوراك وأجنحة الدجاج بورق الألومنيوم وضع صدر الدجاج إلى أسفل أولاً. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب قطع الدجاج. يناسب هذا البرنامج طهي دجاجة كاملة.
٤.	**السمك**	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ - ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب الأسماك. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٥.	**الخبز**	١٠٠- ١٠٠٠ جرام	٥ - ٢٠ دقيقة	ضع شرائح الخبز في شكل أفقي على قطعة من ورق المطبخ واقلب قطه الخبز بمجرد أن يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة.
٦.	**الكيك**	١٠٠- ١٥٠٠ جرام	٥ - ٦٠ دقيقة	ضع الكيك على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكعك المخبوز والكعك الإسفنجي وكعك الجبن والفطائر المحلاة والكعك المحشو بالكريمة. إلا أنه لا يناسب الجاتوه أو الكعك المغطى بالكريمة أو الشكولاته أو المغطى بالغطاء الثلجي.

الطهي باستخدام عدة مراحل

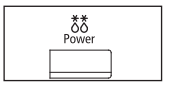
يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري، ومرحلة حمل حراري + ميكروويف، لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين السريع" في الطهي على مراحل متعددة).
مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلوجرام وطهيها على ثلاث مراحل:

- ***إذابة التجميد***
- ***الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة***
- ***الشي لمدة ١٥ دقيقة***

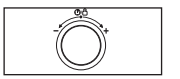
☚ يجب أن تكون المرحلة الأولى هي إذابة التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي المجمع مع الشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين، ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).



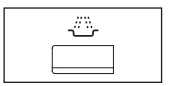
١. اضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** ( ).



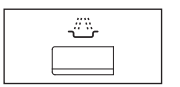
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** ( ).



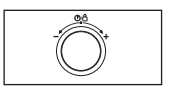
٣. حدد الوزن بلف **"مفتاح القرص"** عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).



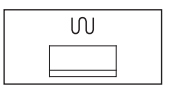
٤. اضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)** ( ).



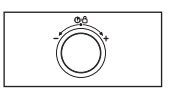
٥. عين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)** ( ) لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات كما هو موضح في المثال).



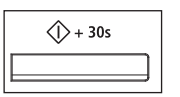
٦. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
(٣٠ دقيقة على سبيل المثال)



٧. اضغط على الزر **"الشواية" (Grill)** ( ).



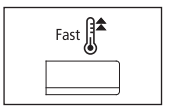
٨. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**
(١٥ دقيقة على سبيل المثال).



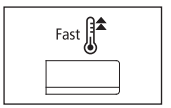
٩. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن عد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

التسخين السريع للفرن

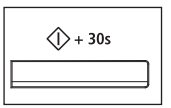
للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري، يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه.
عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.



١. اضغط على الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. اضغط على الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)**
( )مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.



٣. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.
◆ عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
◆ بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

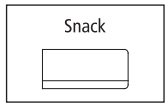
✉ في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** ( ).

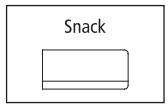
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

توفر ميزة الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال ستة برامج تلقائية لطهي الهامبورجر وشرائح الرافيلو الصغير وأجنحة الدجاج المجمدة شرائح البيتزا المجمدة والفشار وشرائح الذرة. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف "مفتاح القرص الدوار".

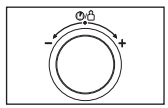
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



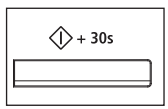
١. اضغط على زر **"الوجبات السريعة" (Snack)**.



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر **"الوجبات السريعة" (Snack)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً..



٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **"مفتاح القرص"**.



٤. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (⏀).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

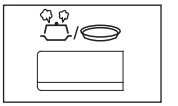
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفضلة لدى الأطفال وللأطعمة التي تكون على شكل أصابع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تستخدم البرامج ١ و٢ و٥ و٦ طاقة الميكروويف فقط. ويستخدم البرنامج رقم ٣ أشعة الميكروويف والشواية معاً. ويستخدم البرنامج رقم ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	**(الهامبورجر) (مثلجة)**	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (قطعتان)	١-٢ دقيقة	ضع الهامبورجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع ساندوتش الهامبورجر في وسط القرص الدوار، وضع اثنين آخرين متقابلين على القرص الدوار. بعد اكتمال التسخين أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٢	**(الرافيلو الصغيرة) (مثلجة)**	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.
٣	**قطع أجنحة الدجاج**	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام	دقيقتان	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقاً) على الحامل المعدني مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خالياً. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.
٤	**قطع وجبات البيتزا المجمدة**	١٥٠ جرام (٤-٦ قطع) ٢٥٠ جرام (٧-٩ قطع)		ضع شرائح البيتزا المجمدة أو فطائر الكيش الصغيرة بشكلٍ متساو على الحامل.
٥	**(الفشار)**	١٠٠ جرام	-	استخدم الفشار الخاص للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء بداية هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذراً عند إخراج العبوة من الفرن وعند فتحها.
٦	**(رقائق الناتشو)**	١٢٥ جرام	-	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.

استخدام ميزة الطهي التلقائي بالبخار/التحمير

تُوفر ميزة الطهي بالبخار / الطهي بالتحمير ( ) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص".
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. اضغط الزر **"الطهي التلقائي بالبخار/الطهي بالتحمير" (Auto Steam Crusty COOK)** ( )

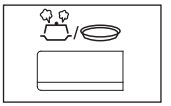
استخدام الوضع والإناء

١. الطهي التلقائي بالبخار: S-1 إلى S-5

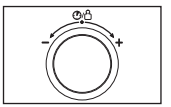
غطاء استنلس صينية الطهي بالبخار طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

٢. الطهي التلقائي بالتحمير: C-1 إلى C-5

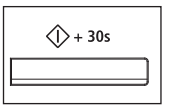
الحامل العلوي الحامل السفلي طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **"الطهي التلقائي بالبخار/الطهي بالتحمير" (Auto Steam Crusty COOK)** ( ) راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.
- الطهي التلقائي بالبخار: S-1 إلى S-5
- الطهي التلقائي بالتحمير: C-1 إلى C-5



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.



٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر. حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها. عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل وحدة الطهي بالبخار بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- يجب استخدام وحدة الطهي بالبخار في وضع **"الطهي التلقائي بالبخار / الطهي بالتحمير" (Auto steam / Crusty cook)** ( ) فقط: S-١ إلى S-٥".
- يجب استخدام طبق التحمير في وضع **"الطهي التلقائي بالبخار / الطهي بالتحمير" (Auto steam / Crusty cook)** ( ) فقط: C-1 إلى C-5".
- تأكد من قيامك بتثبيت الغطاء على وحدة الطهي بالبخار حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير.
ينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي البخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

كيفية تنظيف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

✉ قم بتنظيف طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء النظيف.

✉ لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❇ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف الطهي بالبخار / طبق التحمير في غسالة الأطباق.

استخدام ميزة الطهي التلقائي بالبخار/التحمير (تابع)

يبين الجدول التالي برامج الطهي بالبخار / الطهي بالتحمير والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.
يمكن فقط استخدام هذه البرامج معاً مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير.
يمكن استخدام البرامج رقم S-1 إلى S-5 مع وحدة الطهي بالبخار،
واستخدام البرنامج رقم C-1 إلى C-5 مع طبق التحمير (طبق وحدة الطهي بالبخار) فقط.

- ***بالنسبة لبرامج الطهي بالبخار (S-1 إلى S-5) يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه. تعد هذه البرامج مناسبة للطعام متوسط الحجم أو قطع الطعام. عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة الحجم من الطعام، احتفظ بها مغطاة واتركها لمدة ٢- ٥ دقائق بعد الطهي.***
- ***عند طهي شرائح رفيعة جدًا من الطعام، أو خضروات للطهي ناعمة ، ننصح بإنهاء عملية الطهي التلقائي قبل انتهاء الوقت بمقدار ٢- ٣ دقائق، من خلال الضغط على زر إيقاف التشغيل. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.***

الكود	الطعام	الكمية	إعداد الأدوات	التوصيات
S-1	**خضروات على شكل شرائح**	٢٠٠-٥٠٠ جرام	وحدة طهي بالبخار بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل الخضراوات ونظفها، ثم قطعها إلى شرائح أو إلى قطع متساوية الحجم. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبقي الطهي بالبخار، وأضف الخضروات وقم بتغطيتها بغطاء استنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات المقطعة إلى قطع متوسطة الحجم مثل البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح.
S-2	**خضروات كاملة**	٢٠٠-٨٠٠ جرام	وحدة طهي بالبخار بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل الخضراوات ونظفها. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبقي الطهي بالبخار، وأضف الخضروات وقم بتغطيتها بغطاء استنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات الكاملة مثل الذرة، والخرشوف والقرنبيط الكامل والبطاطس الصغيرة والكرنب المقطع إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
S-3	**شرائح السمك**	١٠٠-٦٠٠ جرام	وحدة طهي بالبخار بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل شرائح السمك ونظفها. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. أدخل صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار، وأضف شرائح السمك جنبًا إلى جنب. يمكنك إضافة الملح والأعشاب ومن ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون. قم بتغطيتها بغطاء استنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج شرائح الأسماك مثل السمك الأحمر اللون والبولق والقد.
S-4	**البيض المسلوق**	١٥٠-٥٠٠ جرام	وحدة طهي بالبخار بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. أدخل صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار. اثقب عدد ٣ إلى ٨ بيضات طازجة كل منها حوالي ٦٠ جرام (متوسطة الحجم) وضعها في التجويفات الصغيرة للصينية. قم بالتغطية بواسطة الغطاء الاستنلس وضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. بعد طهيها بالبخار اتركها لمدة ٢-٥ دقائق.
S-5	**صدور الدجاج**	١٠٠-٦٠٠ جرام	وحدة طهي بالبخار بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل صدور الدجاج ونظفها. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. يمكنك إضافة الأعشاب والتوابل إلى الماء. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبقي الطهي بالبخار، وأضف صدور الدجاج على شكل دائرة وقم بتغطيتها بغطاء استنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار.

AR

استخدام ميزة الطهي التلقائي بالبخار/التحمير (تابع)

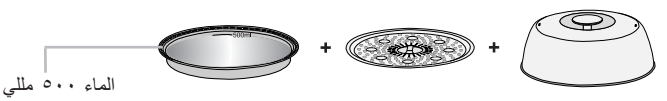
قبل استخدام برامج الطهي بالتحمير (C-1 to C-5) قم بتسخين طبق التحمير باستخدام وضع ٦٠٠ واط+الشواية أو ٦٠٠ واط+٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٣-٥ دقائق على القرص الدوار، الرجاء إتباع الإرشادات. تسخدم هذه البرامج مع الجمع بين الميكروويف والشواية أو الميكروويف والحمل الحراري.
استخدم قفازات الفرن عند إخراج الطعام.

الكود	الطعام	كمية الطعام	إعداد الأدوات	التوصيات
C-1	**البيتزا المجمدة (-١٨ درجة مئوية)**	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	طبق التحمير/ ٦٠٠ وات + الشواية لمدة ٥ دقائق.	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ٦٠٠واط + الشواية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
C-2	**قطع سبرنج رولز صغيرة الحجم مجمدة (-١٨ درجة مئوية)** ***	١٢٥ جرام (٥ قطع) ٢٥٠ جرام (١٠ قطع)	طبق التحمير/ التسخين المسبق ٦٠٠واط + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ٦٠٠واط + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع سبرنج زولز في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على حامل سفلي.
C-3	**الخبز الفرنساوي المجمد (-١٨ درجة مئوية** ***	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٢٥٠ جرام (قطعتان	طبق التحمير/ التسخين المسبق ٦٠٠واط + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ٦٠٠واط + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي الخبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على حامل سفلي. يناسب هذا البرنامج الخبز الفرنساوي المغطى مثلاً (بالخضراوات واللحم والجبن).
C-4	**قطع دجاج مجمدة (-١٨ درجة مئوية)** ***	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	طبق التحمير/ التسخين المسبق ٦٠٠ وات + الشواية لمدة ٣ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ٦٠٠واط + الشواية لمدة ٣ دقائق على القرص الدوار. امسح طبق التحمير بملعقة كبيرة من الزيت. وقم بتوزيع قطع الدجاج بشكل متساو على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على حامل علوي. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي.
C-5	**مقبلات (-١٨ درجة مئوية)** ***	١٥٠ جرام (٤ – ٥ قطع) ٣٠٠ جرام (٨-٩ قطع	طبق التحمير/ التسخين المسبق ٦٠٠واط + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ٦٠٠واط + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع المقبلات على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على حامل سفلي.

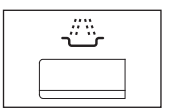
استخدام وظيفة " الطهي اليدوي بالبخار"

مع استخدام وحدة الطهي بالبخار، لا يمكنك فقط طهي الطعام تلقائيًا بالبخار، بل يمكنك أيضًا الطهي يدويًا بالبخار بالرجوع إلى جدول الطهي اليدوي بالبخار الموجود على الجانب الأيمن.
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام يدويًا بالبخار.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.
ضع وحدة الطهي بالبخار (مع الطعام) أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

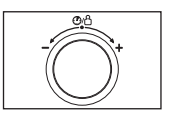
استخدام الإناء.



١. اضغط على الزر **Microwave** ( ).
النتيجة: يظهر المؤشر ٩٠٠ وات(وهي طاقة الطهي القصوى): حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر ( ) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط.
حدد مستوى الطاقة (٩٠٠ واط) الموجود بدليل الطهي اليدوي بالبخار في الصفحة التالية



٢. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.
حسب الحاجة.
حدد وقت الطهي بالرجوع إلى وقت الطهي الموضح في دليل الطهي اليدوي بالبخار في الصفحة التالية.



٣. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالبخار (تابع)

تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر. حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها.
عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام.
إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل وحدة الطهي بالبخار بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- تأكد من قيامك بتثبيت الغطاء على وحدة الطهي بالبخار حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير.
ينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

✉ **كيفية تنظيف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه الماء النظيف.

✉ لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❊ **الرجاء ملاحظة**

- يحظر تنظيف الطهي بالبخار / طبق التحمير في غسالة الأطباق.

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. ضع صينية البخار في الطبق، وأضف الطعام على الصينية وتغطيته بغطاء استنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكة ونوعه.
عند طهي شرائح رفيعة أو قطع صغيرة بالبخار قلل مدة الطهي، عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة من الخضراوات يمكنك إضافة المزيد من الوقت.
استخدم مستويات الطاقة والمدد الزمنية الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام الطازج	الكمية	الماء البارد (مللي)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	التوصيات
البروكلي، الثمار	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٢-١٨	اشطف البروكلي ونظفه بالماء. قطع الثمار إلى قطع متساوية الحجم. ضع الثمار بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
الجزر	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٢-١٨	نظف الجزر واغسله بالماء وقطعه إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح على صينية الطهي بالبخار.
الطعام الطازج	**الكمية**	**الماء البارد (مللي)**	**الطاقة**	**الوقت (دقيقة)**	**التوصيات**
القرنبيط، بالكامل	٦٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٠-٢٥	نظف ثمرة القرنبيط الكاملة وضعها على صينية الطهي بالبخار.
ذرة	٤٠٠ جرام (قطعتان)	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٣-٢٨	نظف الذرة واشطفها بالماء. ضعها جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
الكوسة	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٠-١٥	اشطف الكوسة بالماء وقطعها إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح على صينية الطهي بالبخار.
الخضراوات المشكلة المجمدة	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٨-٢٣	وزع الخضراوات المشكلة المجمدة (-١٨ درجة مئوية) على سبيل المثال، البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار الاستنلس.
البطاطس (الصغيرة)	٥٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٥-٣٠	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. ضع ثمار البطاطس الكاملة بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
التفاح	٨٠٠ جرام (عدد ٤ ثمرات تفاح)	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٢-٢٠	اغسل التفاح وانزع لبه. ضع التفاح بشكل مستقيم جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
البيض	٤-٦ بيضات	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٥-٢٠	اثقب البيض الطازج (٤-٦ بيضات حجم متوسط) وضعه في التجاويف الصغيرة لصينية الطهي بالبخار. بعد طهيها بالبخار اتركها مغطاة لمدة ٢-٥ دقائق.
الجمبري الأزرق	٢٥٠ جرام (٥-٦ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٠-١٥	انثر ١-٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون على الجمبري. ضع الجمبري بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
شرائح السمك (سمك القد والسمك الأحمر)	٥٠٠ جرام (عدد٢-٣ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ واط	١٢-١٧	انثر ١-٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون على شرائح السمك وأضف الأعشاب والتوابل (على سبيل المثال الريحان). ضع شرائح السمك بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
صدور الدجاج المخلية	٤٠٠ جرام (شريحتان)	٥٠٠	٩٠٠ واط	٢٠-٢٥	اغسل صدور الدجاج ونظفها. ضع شرائح صدور الدجاج جنباً إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.

استخدام ميزة " التحمير اليدوي"

عند الطهي في فرن الميكروويف، باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي، عادة ما يصبح الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري وندي. يساعدك طبق التحمير على إكساب الطعام المطهي المظهر الهش.
يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

الحامل العلوي الحامل السفلي طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.

☚ قبل استخدام طبق التحمير، قم بتسخينه عن طريق تحديد أسلوب الجمع لمدة تتراوح من٣ إلى ٥ دقائق:

- استخدام الطهي بالطريقة العادية (٢٥٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف معاً. (مستوى الطاقة ٦٠٠ وات)
- استخدام الشواية وأشعة الميكروويف معاً (مستوى الطاقة ٦٠٠ وات)

☚ استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير ساخناً للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

❊ الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

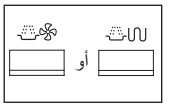
❊ استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

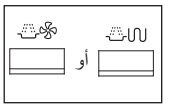
☚ لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (الأواني البلاستيكية على سبيل المثال).

٤. ضع طبق التحمير على القرص الدوار في فرن الميكروويف.

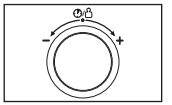
☚ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



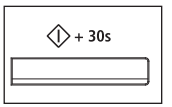
٥. اضغط على الزر **"مجموعة" (Combi)** (أو).



٦. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط فوق الزر **"مجموعة" (Combi)** (أو).



٧. عين وقت الطهي عن طريق لف **"مفتاح القرص الدوار"** إلى أن يظهر وقت الطهي المناسب.



٨. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).

النتيجة: يبدأ الطهي

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❊ **الرجاء ملاحظة**

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

استخدام طبق التحمير (تابع)

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ميزة ٦٠٠ وات + الشواية لمدة خمس دقائق واتبع مدد الطهي والتعليمات الموضحة في الجدول.

الطعام	المقدار	وقت التسخين المسبق (دقيقة)	وضع الطهي	وقت الطهي (دقيقة)	التوصيات
اللحم المقدد	عدد ٤-٦ شرائح (٨٠ جرام)	٣	٦٠٠ وات+ الشواية	٣ - ٤	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام	٣	٣٠٠ وات+ الشواية	٣ - ٤	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
الأومليت	٣٠٠ جرام	٣ - ٤	٤٥٠ وات+ الشواية	٣,٥ - ٤,٥	اخفق ثلاث بيضات وأضف ملعقتين كبيرتين من اللبن والأعشاب والتوابل. قطّع ثمرة طماطم إلى مكعبات. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، وضع قطع الطماطم في الطبق، وأضف إليها البيض المخفوق و٥٠ جرام من الجبن المبشور بشكل متساو. ضع الطبق على الحامل العلوي.
الخضراوات المشوية	٢٥٠ جرام	٣ - ٤	٤٥٠ وات+ الشواية	٧ - ٨	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير وامسحه بملعقة كبيرة من الزيت. ضع الخضراوات الطازجة المقطعة إلى شرائح في الطبق على سبيل المثال، شرائح الفلفل والبصل والكوسة وعيش الغراب. ضع الطبق على الحامل العلوي.
سبرنج رولز مجمدة مغطى بالإضافات	٢٥٠ جرام	٢ - ٣	المرحلة الأولي ٣٠٠ وات + ٢٥٠درجة مئوية المرحلة الثانية الشواية فقط	المرحلة الأولي ٥ - ٦ المرحلة الثانية ٤ - ٥	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قم بتوزيع سبرنج رولز بالتساوي على الطبق. ضع الطبق على الحامل السفلي.
البيتزا المجمد	٣٥٠-٤٠٠ جرام	٤ - ٥	٦٠٠ وات + الشواية	٦ - ٨	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
الخبز الفرنساوي المجمد (مجمد)	٢٥٠ جرام	٣ - ٤	٣٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠ - ١٢	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع قطعتي الخبز المجمد المغطي (على سبيل المثال: الخضراوات واللحم والجبن) ضع طبق التحمير على الحامل السفلي
دجاج مجمد (مجمد)	٢٥٠ جرام	٤	٦٠٠ وات + الشواية	٦ - ٧	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي. قم بالقلب بعد مرور ٤-٥ دقائق.

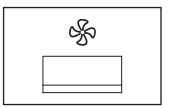
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

يمكنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. ولا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

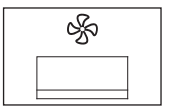
☚ إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخينًا مسبقًا، راجع صفحة ١٤

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

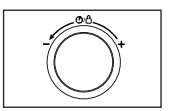
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الإناء على الحامل السفلي واضبط القرص الدوار.



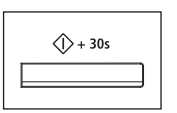
١. اضغط على الزر **"حمل حراري" (Convection)** ( ). النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع حمل حراري)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. اضغط على الزر **"حمل حراري" (Convection)** ( ) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
(درجة الحرارة:٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



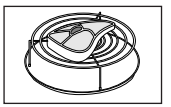
٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** ( ).

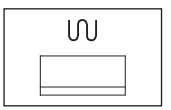
عملية الشي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف.

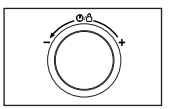
- ***استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.***
- ***يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الحامل العلوي.***



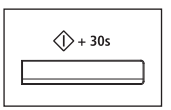
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. اضغط على الزر **"الشواية" (Grill)** ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الشواية)
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



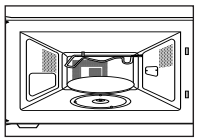
٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: يبدأ الشي:
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

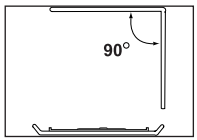
اختيار وضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الشي.هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- ***الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية***

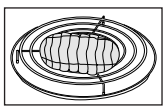
☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.





لضبط جزء التسخين الخاص بـ...	بعد ذلك...
الوضع الأفقي (الحمل الحراري والشواية)	◆ اسحب جزء التسخين باتجاهك ◆ ادفعه إلى أعلى حتى يصبح متوازيًا لسطح الفرن

اختيار الملحقات



يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.

عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

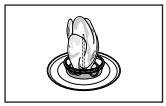
☚ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ٢٦

الشي باستخدام سيخ الشي الدوار

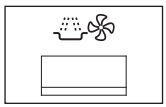
يكون سيخ الشي الدوار مفيداً عند الشي، حيث أنك لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدام سيخ الشي الدوار عند الطهي باستخدام الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

☚ تأكد من توزيع اللحم بشكل متساو على السيخ وأن السيخ يدور بشكل متساو.

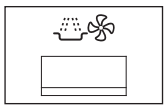
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.



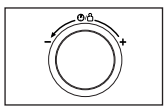
١. ضع قطع اللحم حول السيخ بحيث يمر السيخ من منتصفها.
مثال: ضع الدجاجة حول السيخ بحيث يمر السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها. ضع سيخ الشي الدوار بشكل مستقيم على الإناء الزجاجي وضع الإناء على القرص الدوار. امسح اللحم بقليل من الزيت والتوابل لتحميره.



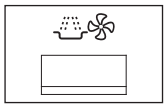
٢. اضغط على الزر **"حمل حراري + ميكروويف" (Convection + Microwave)** ( ).



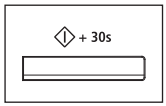
٣. حدد درجة الحرارة بالضغط على الزر **"حمل حراري + ميكروويف" (Convection + Microwave)** ( ).



٤. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
• الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٥. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **"حمل حراري + ميكروويف" (Convection + Microwave)** ( ).



٦. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).
النتيجة: يبدأ الطهي ويبدأ السيخ في الدوران.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

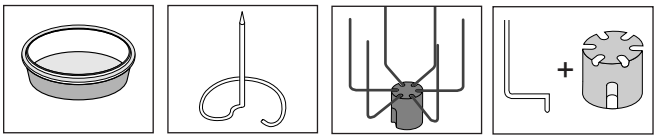
٧. عند اكتمال طهي الطعام، قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات لحماية يديك.

AR

استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة.
يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ شي الكباب عند الطهي بالطريقة العادية أو الأسلوب المجمع.



أداة تدوير أسياخ الشي
أسياخ متعددة
سيخ الشي الدوار
الإناء الزجاجي
سيخ شي الكباب

استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

١. لإعداد الكباب باستخدام ميزة الأسياخ المتعددة، استخدم الأسياخ الستة.
٢. ضع نفس كمية الطعام في كل سيخ.
٣. ضع سيخ الشي الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة بداخله.
٤. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط القرص الدوار.

✉ تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجويف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إخراج الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي

١. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن، حيث يكون ساخناً جداً.
٢. قم بفك الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
٣. قم بإزالة الأسياخ بحرص، واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ.

✉ لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة. لذا، يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. أخرج الأسياخ العمودية المتعددة من الفرن بعد الاستخدام.

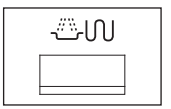
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

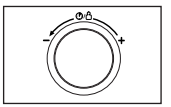
☚ استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك تحسين الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

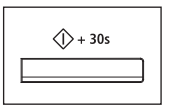
١. اضغط على الزر **" شواية + ميكروويف" (Microwave + Grill)** ( ). <u>النتيجة:</u> تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)
٦٠٠ وات (الطاقة الناتجة)



٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **" شواية+ميكروويف" (Microwave + Grill)** ( ) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠، ٤٥٠، ٦٠٠ وات).
• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
• الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ( ).
<u>النتيجة:</u>
◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات.ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

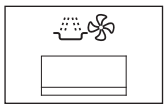
يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام أسلوب الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف، نذكر منها:

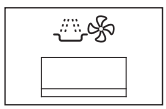
- ***اللحوم والدواجن المشوية***
- ***الفطائر والكيك***
- ***أطباق البيض والجبن***

استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

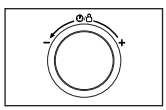
افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي، ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



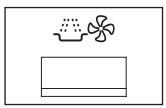
١. اضغط على الزر **"حمل حراري + ميكروويف" (Microwave + Convection)** (🍽).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
🍽 (وضع الجمع بين الحمل الحراري والميكروويف)
٦٠٠ وات (الطاقة الناتجة التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)



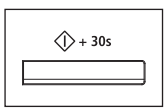
٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على **"حمل حراري + ميكروويف" (Microwave + Convection)** (🍽) (درجة حرارة:٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
- الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **"حمل حراري+ ميكروويف" (Microwave + Convection)** (🍽) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط).

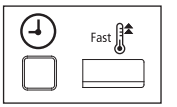


٥. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** (◇).
النتيجة:
- ◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.
- ◆ يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- ◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

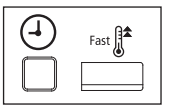
إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** (Fast 🌡).

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد فرن الميكروويف ببرنامج " أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



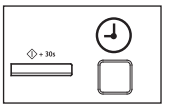
١. اضغط كلاً من الزرين **"الساعة" (Clock)** ( ) و **" تسخين سريع" (Fast Preheat)**( ) في وقت واحد (لمدة ثلاث ثوان تقريباً).
النتيجة:
- يتم تأمين الفرن.
- يظهر المؤشر التالي **"L"**



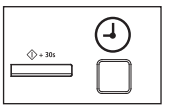
٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين **"الساعة" (Clock)** ( ) و **" تسخين سريع" (Fast Preheat)**( ) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبًا).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل خاصية " إصدار صوت تنبيهي"

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه وقتما تريد.



١. اضغط على الزرين **" تشغيل" (Start)** ( ) و**"الساعة" (Clock)** ( ) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.



٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط الزرين **" تشغيل" (Start)** ( ) و**"الساعة" (Clock)** ( ) مرة أخرى معًا (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

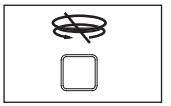
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار (Manual Stop Turntable)

يتيح لك الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" ( ) ***استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف القرص الدوار عن الدوران (فقط في وضع الطهي اليدوي).***

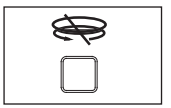
ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.

تحذير! لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.

السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.



١. اضغط على الزر " تشغيل/إيقاف تشغيل **"القرص الدوار" (Turntable on/off)** ( )
النتيجة: لن يقوم القرص الدوار بالدوران.



٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرةاضغط على الزر " تشغيل/إيقاف تشغيل **"القرص الدوار" (Turntable on/off)** ( )
النتيجة: يعود القرص الدوار للدوران.

لا تضغط على الزر **" تشغيل/إيقاف تشغيل "القرص الدوار" (Turntable on/off)** ( ) أثناء عملية الطهي. قم بإلغاء مرحلة لطهي قبل ضغط الزر **" تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (Turntable on/off)** ( )

دليل أدوات الطهي

الطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط **الأطباق الكرتون**	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :موصى به
✓ ✗ :يستخدم بحذر
✗ :غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة
استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩,٥-١٠,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٩,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-١٠	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٩,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٥,٥-١٦,٥ ١٨-١٩	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢٠,٥-٢١,٥ ٢٣-٢٤	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٦,٥-١٧,٥ ١٩-٢٠	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٧,٥-١٨,٥ ٢٠-٢١	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١١-١٢	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل الطهي (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات)

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٥ ٧,٥-٧	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦-٦,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦-٦,٥ ٩-٩,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٥,٥ ٨,٥-٩	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣-٣,٥ ٧-٧,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٣,٥ ٦,٥-٦	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٤ ٧,٥-٨	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١,٥-٢ ٢,٥-٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٥,٥ ٨-٨,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٥ ٧-٨,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٥ ٧,٥-٨,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥,٥-٦ ٨,٥-٩	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

- تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

- يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات. راجع الجداول للحصول على إرشادات.
- يُفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم). قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.
- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.
- من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

- من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
- تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.
- دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
- تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
- توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم.قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم:حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. بترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي.بترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ – ٤٠ ثانية ١ دقيقة و ١٠ ثواني - ١ دقيقة و٢٠ ثانية	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة والشاي والماء	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١,٥-١ ٢,٥-٢ ٣,٥-٣ ٤-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٩٠٠ وات	٣-٢,٥ ٤,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥,٥-٤,٥ ٦,٥-٥,٥ ٧,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل الطهي (تابع)

إذابة التجميد

تُعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها.فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.
عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها.الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر.
وإزالة الثلج عنه.
لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح اللحم	٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	١٣-١٥ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الدواجن قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (٣ قطعة) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الأسماك شرائح السمك الفيليه سمكة كاملة	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر	٢ قطعة ٤ قطع ٢٥٠ جرام	١,٥-١ ٢,٥-٣ ٤,٥-٥	٥-١٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!

الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:
يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:
قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

شواية + ميكروويف

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:
٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

- **أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الشواية + ميكروويف**
الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع.
لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام وضع الشواية + ميكروويف :
تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها.يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

- عند استخدام أسلوب استخدام (*شواية + ميكروويف*) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل الطهي (تابع)

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٥-٦	٣-٤	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جرام ٤ قطع	٣٠٠ وات + الشواية	٧,٥-٨,٥	-	قطع الطماطم إلى أنصاف.ضع فوقها بعضاً من الجبن.ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٥,٥-٦,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	(عدد ٤ قطع) (٤٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٦,٥-٧,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
البطاطس	٢٠٠X٢ جرام ٤٠٠X٢ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٥-٦ ٨,٥-٩,٥	٣-٤ ٥-٦	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضع حبتين من البطاطس متقابلتين، و٤ حبات من البطاطس على شكل دائرة على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٨٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية.	١٦-١٧	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس.ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
اللازانيا (مثلجة)	٨٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٧-١٨	-	ضع اللازانيا الطازجة في طبق كبير مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
التفاح المخبوز	٤ ثمرات تفاح (٨٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية.	١٣-١٥	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان) ٨٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	١٠-١١ ١٢-١٣	٩-١٠ ١١-١٢	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل العلوي.. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٥٠٠ جرام (٤ – ٥ قطع)	الشواية فقط	١٢-١٤	١٠-١٢	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
شرائح اللحم	٥٠٠ جرام (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط+ الشواية ١٣-١٤	الشواية فقط ٩-١٠	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٦٥٠ جرام (قطعتان)	٣٠٠ وات + الشواية	١٠-١١	٩-١٠	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

دليل شي الأطعمة المجمدة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق، ما لم يوصى بغير ذلك.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البرجر (مجمد غير مطهي)	قطعتان (١٢٥ جرام)٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٥-٦ ٨-٩	ضع البرجر غير المطهي على شكل دائرة على الحامل العلوي. قم بقلبه بعد ٣ دقائق ونصف (١٢٥ جرام) وبعد ٥ دقائق (٢٥٠ جرام). ضع البرجر في أرغفة الخبز.
الهامبورجر، أقراص اللحم بالجبن (الجاهزة، التي يتم طهيها في الخبز)	قطعتان (٣٠٠ جرام)	٦٠٠ وات + الشواية بدون تسخين مسبق!	٥-٦	ضع البرجر المجمد جنباً إلى جنب على طبق غير قابل للاشتعال. ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق
(الخضراوات أو البطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٤-١٦	ضع الطعام المجمد في طبق مستدير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٢٠-٢٢	ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

حمل حراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن.
يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:
يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف، أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

- يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفيل.

حمل حراري + ميكروويف

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.
الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع حمل حراري + ميكروويف:
يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الشواية + الميكروويف.

- **الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع حمل حراري + ميكروويف:**
جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

<u>دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة</u>
قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق التلقائي وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
الفطائر / فطائر الكيش الصغيرة الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة المغلفة (جاهزة ومجمدة)	٢٠٠-٤٠٠ جرام	٣٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٦-٧ ١٠-١١	-	ضع الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة المثلجة على ورق الخبز على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
البيتزا بيتزا مثلجة (مخبوزة)	٣٠٠-٤٠٠	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٦-٧	-	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠-١٣٠٠ جرام	جانب ١: ٦٠٠ وات + ١٦٠ درجة مئوية جانب ٢: ٦٠٠ وات + الشواية	٢٠-٢٢	١٣-١٥	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠-١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	٩٠٠-١٣٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٤-١٦ ١٨-٢٠	١٢-١٤ ١٤-١٦	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

دلدليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل أرغفة الخبز والكيك

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٤-٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	طهي بالطريقة العادية فقط ١٨٠ درجة مئوية	٣-٤	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
أرغفة الخبز (مخبوز مسبقا)	٤-٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧-٨	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
أرغفة الخبز (عجينة مخمرة طازجة وباردة)	٢٠٠ جرام (٤ قطع) ٤٠٠ جرام (٨ قطع)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١١ ١٥-١٦	ضع أرغفة الخبز على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي.استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
الخبز خبز بالثوم (مخبوز مسبقاً ومثلج)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٧-٨	ضع الخبز الفرنساوي على ورق الخبز على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز القمح الأبيض (عجينة مخمرة طازجة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين!	٢١-٢٣	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). شق سطح العجينة بالطول باستخدام السكين. ضع الخبز على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق
الخبز الأسمر المصنوع من دقيق الجاودار (عجينة مخمرة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين!	٢٨-٣٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). شق سطح العجينة بالطول باستخدام السكين. ضع الخبز على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق
الكيك ماربل كيك؛ (كيك الزبد)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٩-٢١	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس مستدير صغير (قطره ١٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
كيك الزبد الهولندي (كيك الزبد)	٨٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٢-٢٣	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق
الكيك الإسفنجي	٢٥٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية ١٨٠ وات	١١-١٣	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس مستدير صغير (قطره ١٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥-١٠ دقائق.
كيك الفاكهة المحشو بالكريمة (كيك بالزبد)	٤٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية ١٨٠ وات	١٧-١٨	استخدم طبق بيركس مسطح مستدير (قطره ٢٥ سم) قم بتغطية قاع الطبق بورق الخبز ثم ضع العجينة في الطبق. ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد مدة انتظار من ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة، قم بتغطية الكيك بالفاكهة والجيلي.
الفطائر المحلاة الطازجة (عجينة مخمرة محشوة)	٢٥٠ جرام (٥ قطع)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١١-١٢	ضع الفطائر المخمرة على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اترك المنتصف فارغاً. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
قطع المافن	٤٠٠ جرام (٦ قطع)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٤-١٦	ضع عجينة المافن في طبق معدني أسود خاص بصنع المافن. ضع المافن على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! انتظر لمدة ٥ دقيقة.
كيك الشيكولاتة بالبندق	٦٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٢	ضع العجينة في طبق بيركس مستطيل. ضع قطع كيك الشيكولاتة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٥- ١٠ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة المجمدة مثل أرغفة الخبز والكيك والفطائر

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧-٦	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢-٥ دقائق
أرغفة الخبز (مخبوز مسبقاً)	٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧,٥-٦,٥	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢-٥ دقائق
كرواسان (مخبوزة بالفعل)	٤ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٥-٤	ضع الكرواسان على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي/خبز الثوم (مخبوز مسبقاً)	٢٠٠-٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-٩	ضع الخبز الفرنساوي المجمد جنباً إلى جنب على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الخبز الفرنسي المغطى (بالطماطم أو الجبن أو اللحم وما إلى ذلك)	٢٥٠ جرام (قطعتان)	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧-٦	ضع الخبز الفرنساوي المجمد جنباً إلى جنب على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الكيك (مخبوز مسبقاً ومحشو بالفاكهة)	٤٠٠-٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	١٠-٨	ضع الكيك على ورق الخبز. ضع قطع الكيك الصغيرة على الحامل السفلي، أما قطع الكيك ذات القطر الكبير فتوضع على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ١٥-٣٠ دقائق. تلميح: اترك الكيك في الفرن وقدمه دافئاً.
الفطائر المحلاة (عجينة غير مخبوزة محشوة)	٢٥٠ جرام (٥ – ٦ قطع)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١١-١٠	ضع الفطائر المحلاة على ورق الخبز على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

دليل الطهي بالطريقة العادية للبيتزا والمعجنات والشرائح وقطع اللحم الصغيرة

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا (مخبوزة مسبقاً)	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٢-١٤	ضع عدد ١ بيتزا على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
٢ أرغفة الخبز الفرنساوي المغطاة (مخبوز مسبقاً)	٢×١٢٥ جرام	٣٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠-١٢	ضع عدد ٢ رغيف من الخبز الفرنساوي على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
لازانيا كانيلوني	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٢	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
(المكرونة، والتورتيليني) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع الطعام المجمد على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
بطاطس الكروكيت (وجبات خفيفة من البطاطس)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٦-١٨	ضع بطاطس الكروكيت على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ١-٢ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

AR

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✉ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:
- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
- **السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية (جزء التسخين) الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	 ٣١٠٠ وات ١٤٠٠ وات ١٣٠٠ وات ١٧٠٠ وات الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات - ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥٥٦ × ٥٧٨ × ٣٢٤ مم ٣٧٥ × ٣٩٢ × ٢٥١ مم
الحجم	١,٣ قدم مكعب
الوزن الصافي	 ٢٤ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG
ELECTRONICS